

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, S., Yulianti, E., Fasya, A. G. 2010. Penurunan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas (FFA) pada Proses *Bleaching* Minyak Goreng Bekas Oleh Karbon Aktif Polong Buah Kelor (*Moringa oliefera*. Lamk) dengan Aktivasi NaCl. *Jurnal ALCHEMY*, 1(2): 53-103.
- Arikunto, S. 2002. *Metodologi Penelitian*. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Astuti, W., A. Junaedi, E. Suryani, dan R. Ismail. 2006. Penurunan Kadar Asam Lemak Bebas Minyak Kelapa Sawit (CPO) Menggunakan Zeolit Alam Lampung. *Prosiding Seminar Nasional IPTEK Solusi Kemandirian Bangsa*. Yogyakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2012. Proses Pengolahan dan Aplikasi Minyak Sawit Merah pada Industri Pangan. *Jurnal VITASPHERE*, 2: 1-11.
- Aziz, A.A. Penentuan Kadar Air dan Kotoran Minyak Sawit Mentah (CPO) pada Tangki Penyimpanan di Pabrik Kelapa Sawit PTPN IV Kebun Adolina. [*Karya Ilmiah*]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Bhakata, J. N., and Yukihiro, M. 2009. *Ceramic as a Potential Tool For Water Reclamation: A Concise Review*. Faculty of Agriculture. Japan.
- Bariyah, K. 2016. Evaluasi Kinerja Beberapa Adsorben terhadap Pengurangan Kadar Diasilgliserol dan Asam Lemak Bebas dalam Minyak Sawit. [*Tesis*]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Basiron, Y. 2005. Palm Oil. Di dalam: Shahidi F, editor. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products : Ed ke-6 Volume ke-2 Edible Oil and Fat Products : Edibel Oil*. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken.
- Budijanto, S. N., Andarwulan dan Herawati, D. 2001. *Teori dan Praktek Kimia dan Teknologi Lipida*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor.
- Budiyanto, Silsia, D., Efendi, Z., dan Janika, R. 2010. Perubahan Kandungan β -Karoten, Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Minyak Sawit Merah selama Pemanasan. *Jurnal AGRITECH*.
- Buning-Pfaue, H., dan S. Kehraus. 2001. *Application of Near Infrared Spectroscopy (NIRS) in The Analysis of Frying Oils*. Eur. J. Lipid Sci. Technol. 103: 739-797.
- [CAC] CODEX Alimentarius Commission. 2005. *Recommended International Code of Practice for the Storage and Transport of Edible Fats and Oil in Bulk*. CAC/RCP 36-1987.

- Clowutimon, W., Kitchaiya, P., and Assawasaengrat, P. 2011. *Adsorption of Free Fatty Acid from Crude Palm Oil on Magnesium Silicate Derived From Rice Husk*. Departement of Chemical Engineering. Bangkok.
- Damanik, A. 2008. Analisa Kadar Asam Lemak Bebas dari *Crude Palm Oil* (CPO) pada Tangki Timbun di PT Sarana Agro Nusantara. [*Tugas Akhir*]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Dewi, L. C., Susanto, W. H., Maligan, J. M. 2015. Penanganan Pasca Panen Kelapa Sawit (Penyemprotan dengan Natrium Benzoat dan Kalium Sorbat terhadap Kualitas CPO). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 489-498.
- Departemen Perindustrian. 2007. *Gambar Sekilas Industri Minyak Kelapa Sawit*. Sekretariat Jenderal. Jakarta.
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2016. *Statistik Perkebunan Indonesia : Kelapa Sawit*. Kementerian Perkebunan. Jakarta.
- Elfadl, E, C. Reinbrecht, and W. Claupaina. 2010. *Development of Near Infrared Reflectance Spectroscopy (NIRS) Calibration model for Estimation of Oil Content in a Worldwide Saddlower Germplasm Collection*. International Journal of Plant Production. 4 (4): 259-270.
- Fauzi, Y., Yustina E., Widyastuti, Setyawibawa, I., dan Paeru, R., H. 2012. *Kelapa Sawit*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Gee PT. 2004. *Use of The Deterioration Of Bleachability Index (DOBI) to Characterise Of Crude Palm Oil*. Keck Seng. Malaysia.
- Harmita. 2004. Petunjuk Pelaksanaan Validasi Metode dan Cara Perhitungannya. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 1(3): 117-135.
- Hasibuan, H. A. 2012. Kajian Kualitas dan Karakteristik Minyak Sawit Indonesia serta Produksi Fraksinasinya. *Jurnal Standardisasi*, 14(1): 13-21.
- Hudori, M. 2015. Analisis Akar Penyebab Masalah Variabilitas *Free Fatty Acid* (FFA) pada *Crude Palm Oil* (CPO) di Pabrik Kelapa Sawit. Universitas Mercu Buana. Jakarta.
- Insani, D. D. 2011. Karakteristik Minyak Sawit Kasar Selama Penyimpanan dan Pengaliran. [*Skripsi*]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kalapathy U., and Proctor, A. 2000. *A New Method for Free Fatty Acid Reduction in Frying Oil Using Silicate Films Produced from Rice Hull Ash*. Departement of Food Science, University of Arkansas. Arkansas.

- Ketaren. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Lin, L dan S. Koseoglu. 2004. *Membrane Processing of Fats and Oils*. In: Bailey's Industrial Oil and Fat Products. A John Wikey & Sons, Inc. New Jersey.
- Lubis, R. E., dan Widanarko, A. 2011. *Buku Pintar Kelapa Sawit*. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Makky, M., Fahmy, K., Cherie, D. 2017. A Novel Technique for Maintaining Crude Palm Oil Quality in Supply Chains Multiple Handling and Means for Non Destructive Quality Inspection. [*Research Report*]. Universitas Andalas. Padang.
- _____, Kuroki, S., Nakano, K. 2016. Influence of Prolonged leaf Treatment in CPO. [*Research Report*]. Gifu University. Japan.
- Man, Y.B.C. dan M.H. Moh. 1988. *Determination of free Fatty Acid in Palm Oil by Near-Infrared Reflectance Spectroscopy*. JAOCS. 15(5):559-562.
- Marunduri, F. J. 2009. Pengaruh Waktu Inap CPO pada Storage Tank terhadap Kadar Asam Lemak Bebas, Kadar Air, dan Kadar Kotoran di PTPN III Tebing Tinggi PKS Kebun Rambutan. [*Karya Ilmiah*]. Universitas Sumatera Utara. Medan. [*Skripsi*]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Miller, J. N. dan J. C. Miller. 2005. *Chemometrics for Analytical Chemistry*. Analytical Chemistry.
- Mokosolang, C. A., Jantje D. Prang, Mans L. Mananohas. 2015. Analisis Heterokedastisitas pada Data Cross Section dengan White Heteroscedasticity Test dan Weighted Least Squares. JdC. Vol 4 No 2.
- Morad N. A., Aziz M. K. A., dan Rohani M. Z. 2006. *Processing design in degumming and bleaching of palm oil*. Center of Lipids Engineering and Applied Research. University Technology Malaysia. Malaysia.
- Mouazen AM, Saeys W, Xing J, De Baerdemaeker J, Ramon H. 2005. *Infrared Spectroscopy for Agricultural Materials: an Instrument Comparison*. J Near Infrared Spectrosc. 13: 87-97.
- Muldawati. 2017. Analisis Kandungan Anion Sulfat (SO_4^{2-}), Nitrat (NO_3^-), dan Fosfat (PO_4^{3-}) dalam Sampel Air Muara Batang Arau Kota Padang. [*Skripsi*]. Universitas Andalas. Padang.
- Muslich, S. P., dan Hayuningtyas, I. R. 2010. *Kinetika Adsorpsi Isotermal β -karoten dari Olein Sawit Kasar dengan Menggunakan Bentonit*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Nwabanne and Ekwu, F. C. 2013. *Decolourization of Palm Oil by Nigerian Local Clay: Study of Adsorption Isotherms and Bleaching Kinetics*. International Journal of Multidisciplinary Sciences and Engineering.
- Ozaki Y, McClure WF, Christy AA (eds). 2007. *Near Infrared Spectroscopy in Food Science and Technology*. John Wiley & Sons-Interscience. New Jersey (USA)..
- Pahan, I. 2007. *Panduan Lengkap Kelapa Sawit Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pardamean, M. 2008. *Panduan Lengkap Pengelolaan Kebun dan Pabrik Kelapa Sawit*. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- PT PP LONDON SUMATERA INDONESIA. Tbk. 2005. Penetapan Kadar Air dalam *Crude Palm Oil* (CPO). Turangie Oil Mill.
- Putri, S. I. D. 2015. Efek Lama Pemanasan terhadap Perubahan Bilangan Peroksida Minyak Goreng yang Berpotensi Karsinogenik pada Pedagang Gorengan di Kelurahan Pasar Minggu. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Rangkuti, L. 2007. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas (ALB), Kadar Air, dan, Kadar Kotoran pada Minyak Kelapa Sawit (CPO) Hasil Olahan PT. Mopoli Raya Aceh Tamiang. [Karya Ilmiah]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Ritz, V. dan Plevova. 2011. *Aplication of Infrared Spectroscopy and Chemometric Methods to Identification of Selected Minerals*. Acta Geodyn Geomater. 8 (161): 47-58.
- Rianto, D. 1995. Sifat Fisika Kimia dan Stabilitas Panas Minyak Sawit Merah. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Roggo, Y., Chalus, P., Maurer, L., Lema-Martinez, C., Edmond, A., dan Jent, N., 2007. *A Review of Near Infrared Spectroscopy an Chemometric in Pharmaceutical Technologies*. Journal of Pharmaceutical an Biomedical Analysis. 44(3), pp. 683-700.
- Rusli, R. 2009. Penerapan Kadar Boraks pada Mie Basah yang Beredar di Pasar Ciputat dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis Menggunakan Pereaksi Kurkumin. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Sarwono, J. 2006. *Analisis Jalur untuk Riset Bisnis dengan SPSS Edisi 5*. Penerbit Andi. Yogyakarta.

- Septiawan, R. B., dan Astuti, E. Z. 2016. Perbandingan Metode Setengah Rata-Rata dan Metode Kuadrat Terkecil untuk Peramalan Pendapat Perusahaan di BLU UPTD Terminal Mangkang Semarang. *Techno. COM*, Vol 15, No. 2.
- Siregar, H. C. 2008. Penetapan Kadar Air dalam *Crude Palm Oil* (CPO) secara Gravimetris. [*Tugas Akhir*]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Strijowski, U., and Franke, K. 2011. *Surface Adsorption may Reduce 3-monochlorpropandiol-forming Substances in Vegetable Oils*. Institute of Food Technologies Quakenbrueck. Germany.
- Tagoe, S.M.A., Dickinson, M. J., and Apetorgbor, M. M. 2012. *Factors Influencing Quality of Palm Oil Produced at Cottage Industry Level in Ghana*. *International Food Research Journal*, 19(1): 271-278.
- Tyas, S. D.C dan Tjahjani, S. 2011. Pemanfaatan Piropilit Sebelum dan Sesudah Aktivasi sebagai Adsorben pada Proses Penurunan Bilangan Peroksida dan Kadar Asam Lemak Bebas Minyak Jelantah. *Jurnal Manusia dan Lingkungan*, 18(3): 184-190.
- William P., K. Norris. 1990. *Near Infrared Technology in The Agricultural and Food Industries*. Ed ke-2. Amerika Association of Cereal Chemists Inc. Minnesota (USA).
- Williams, P. C. 1987. *Variable Affecting Near Infrared Reflectance Spectroscopic Analysis*. In "Near-Infrared Technology in the Agriculture and Food Industries" (ed. By Williams, P. and Norris, K.). Am. Soc. Of Cereal Chemists Inc., St. Paul Minn., p 143-167.
- Zhang S, Zhao Y, Guo W, Hao Q, Zhang H, Zhao H, Yin L. 2012. *Robust Model of Fresh Jujube Soluble Solids Content with Near-Infrared (NIR) Spectroscopy*. *Afric J Biotech*. 11(32): 8133-8140.
- Zulfahrizal. 2014. Pengembangan Metode Pengukuran Nondestruktif untuk Menentukan Mutu dan Fermentasi Biji Kakao Utuh Menggunakan NIR Spectroscopy. [*Disertasi*]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.